

# BAB 1. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor penopang perekonomian Indonesia dan masih menjadi sektor yang berpengaruh terhadap pembangunan nasional. Oleh karena itu, pembangunan perekonomian nasional saat ini masih bertumpu pada sektor pertanian. Namun seiring dengan tahapan pembangunan ekonomi, maka kegiatan usaha yang berbasis pertanian juga semakin meningkat, salah satu kegiatan utama yang berpengaruh pada pembangunan perekonomian nasional yaitu kegiatan agroindustri. (Darmawan *et al.*, 2021).

Agroindustri merupakan suatu kegiatan industri yang menggunakan produk pertanian sebagai bahan baku utamanya atau kegiatan yang menghasilkan produk yang digunakan sebagai peralatan atau input usaha pertanian. Dengan demikian, industri pertanian meliputi industri yang mengolah hasil pertanian, industri yang menghasilkan alat dan mesin pertanian, industri sarana input pertanian (pupuk, pestisida, herbisida, dan lain-lain), dan industri jasa pada sektor pertanian. Agroindustri juga memiliki peranan penting dalam perekonomian nasional. Ini dapat dilihat dari kemampuan agroindustri dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, penyerapan tenaga kerja, peningkatan perolehan devisa, serta dalam menumbuhkan industri-industri lainnya, khususnya industri pedesaan. Salah satu jenis industri pengolahan makanan adalah industri pengolahan dengan bahan baku kedelai (Arifin, 2016).

Kedelai (*Glicine max L. Merril*) menjadi salah satu tanaman hortikultura bernilai ekonomis tinggi dan juga memiliki banyak manfaat. Pemanfaatan utama kedelai yaitu kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama pada protein dan mineral. Kedelai bukan asli tanaman tropis sehingga hasil produksinya selalu lebih rendah dibandingkan di negara lain. (Salim, 2012).

Permasalahan kedelai di Indonesia saat ini adalah semakin berkurangnya produksi kedelai dalam negeri sehingga masih mengandalkan kedelai impor untuk produksi olahan kedelai seperti tahu dan tempe. Produksi kedelai di Indonesia tahun 2021 sebesar 212,86 ribu ton biji kering dan tahun 2022 mengalami peningkatan menjadi sekitar 301,52 ribu ton. Kebutuhan kedelai di Indonesia tahun 2023 mencapai 2,8 juta ton. Tingginya tingkat kebutuhan akan kedelai di Indonesia

menyebabkan tingginya kebutuhan akan impor. (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian, 2023).

Impor kedelai di Indonesia tiap tahunnya mengalami peningkatan setiap tahunnya, dilihat dari jumlah impor kedelai pada tahun 2019 yang berjumlah 7.153.904 ton, jumlah impor kedelai pada tahun 2020 yang berjumlah 7.531.884 ton, jumlah impor kedelai pada tahun 2021 yang berjumlah 7.913.018 ton dan jumlah impor kedelai tertinggi terjadi pada tahun 2022 yang berjumlah 8.016.454 ton. Hal ini menyebabkan impor semakin tinggi untuk menutup kebutuhan produksi kedelai di Indonesia yang hanya mampu memproduksi rata-rata sekitar 1.104.333 ton per tahunnya. (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian, 2023).

Provinsi dengan produksi kedelai terbanyak di Indonesia adalah Jawa Timur. Pada tahun 2022, Jawa Timur memproduksi sekitar 69.656,60 ton kedelai, menyumbang sekitar 27,96% dari total produksi nasional. Untuk jumlah produksi di provinsi Sumatera Barat berkisar di angka 19,00 ton (Lampiran 1). Meskipun jumlahnya sedikit dibandingkan dengan provinsi lain, jumlah ini meningkat dibandingkan tahun lalu yang hanya berkisar 7,00 ton (BPS, 2022).

Saat ini sebagian besar kedelai yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia telah melalui proses pengolahan. Pengolahan kedelai dapat dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu pengolahan dengan fermentasi dan pengolahan tanpa fermentasi. Beberapa jenis produk olahan kedelai dengan proses fermentasi adalah tempe, kecap, oncom, dan tauco. Sedangkan produk olahan kedelai tanpa fermentasi yaitu tahu, susu kedelai, dan tepung kedelai (Sarwono dan Saragih, 2004).

Produk olahan kedelai memiliki sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong agar masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sektor industri berbasis bahan baku kedelai. Hasil olahan kedelai seperti tahu dan tempe merupakan makanan yang menyehatkan dan mengandung zat gizi seperti protein tinggi, karbohidrat, lemak, mineral serta vitamin (Salim, 2012).

Salah satu olahan kedelai yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia adalah tempe yang diolah menjadi keripik tempe. Keripik Tempe banyak diminati masyarakat umum di kalangan anak-anak sampai orang tua, baik dari golongan masyarakat bawah maupun kalangan atas. Bahan baku untuk pembuatan keripik tempe sendiri masih mudah didapatkan sehingga banyak pengusaha industri rumah tangga yang mengambil peluang ini. Di Indonesia terdapat sekitar 81 ribu usaha pembuatan tempe yang memproduksi sekitar 2,4 juta tempe per tahun dan rata-rata konsumsi tempe di Indonesia saat ini sebesar 7,31 kg per tahun. Data ini menunjukkan permintaan yang stabil terhadap produk tempe. Maka dari itu, industri tempe cukup memberi nilai bagi perekonomian masyarakat (Badan Standarisasi Nasional, 2023).

Permasalahan yang dihadapi oleh agroindustri keripik tempe dalam skala nasional berupa kenaikan harga bahan baku, yaitu kedelai. Ini disebabkan karena produksi kedelai di Indonesia hanya mampu memenuhi sebagian dari jumlah kebutuhan kedelai nasional. Konsumsi kedelai nasional yang terus meningkat dan tidak mampu diimbangi oleh produksi kedelai nasional menyebabkan pemerintah harus mengimpor kedelai untuk memenuhi kebutuhan kedelai nasional. Permasalahan mengenai kenaikan harga bahan baku dapat menyebabkan berkurangnya penerimaan dan keuntungan yang didapatkan oleh pemilik usaha. Setiap pengusaha pasti mengharapkan keuntungan yang besar serta keberlanjutan bagi usaha yang dijalankannya. Oleh karena itu, dibutuhkan analisa usaha untuk mengetahui tingkat keuntungan yang diperoleh oleh suatu usaha agar memperoleh gambaran perencanaan jangka panjang bagi usaha tersebut (Rahardi, 2007).

Analisis usaha dibutuhkan untuk mengetahui kondisi perputaran uang (modal), atau lebih tepatnya untuk mengetahui jumlah biaya produksi yang telah dikeluarkan serta penerimaan dan keuntungan yang diperoleh dalam suatu proses produksi. Melalui analisa usaha, dapat diketahui peran besarnya kontribusi biaya-biaya faktor produksi terhadap penerimaan dan keuntungan usaha tersebut, sehingga dapat diketahui bagaimana usaha dapat melakukan efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi. (Supardi, 2009).

Berdasarkan penjelasan tersebut maka dapat diketahui pentingnya melakukan analisis usaha bagi industri rumah tangga. Analisis usaha pada industri rumah tangga dapat digunakan untuk mengambil kebijakan efisiensi penggunaan faktor-faktor produksi untuk kepentingan usaha baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang. Efisiensi usaha itu dapat dilakukan dengan tetap memperhatikan efektifitas usaha yang ada. Oleh sebab itu, penelitian mengenai analisis usaha bagi industri rumah tangga yang mengolah hasil pertanian khususnya usaha keripik tempe perlu untuk dilakukan agar dapat diketahui kondisi laba rugi pada usaha tersebut.

## **B. Rumusan Masalah**

Saat ini banyak bermunculan industri kecil di kota maupun di pedesaan. Industri rumah tangga dan industri kecil diharapkan dapat berkembang menjadi industri besar sehingga nantinya dapat menjadi tonggak perekonomian negara. Salah satunya adalah usaha pembuatan tempe kedelai di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. Usaha pembuatan keripik tempe ini merupakan usaha pengolahan makanan yang memanfaatkan kedelai untuk diolah lebih lanjut menjadi tempe dan setelah itu diolah lagi menjadi keripik tempe.

Keripik tempe merupakan salah satu usaha industri yang berkembang pesat di Kota Padang karena usaha ini mudah untuk dijalankan dan tidak menggunakan modal yang sangat besar. Saat ini sudah banyak usaha keripik tempe di Kota Padang dan ada beberapa usaha keripik tempe yang terdaftar di Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Lampiran 3). Salah satunya usaha keripik tempe Laris Manis. Usaha keripik tempe laris manis merupakan usaha pengolahan hasil pertanian yang diolah dari kedelai dengan tambahan tepung dan bawang putih. Usaha ini didirikan sejak tahun 2008 oleh ibu Yuniarti yang berlokasi di Jl.Simpang Kayu Kalek Perumahan Cahaya Madani Blok B. 7 Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat.

Usaha keripik tempe ini memulai pengolahan dari bahan baku kedelai menjadi tempe dan dilanjutkan ke pembuatan keripik tempe. Usaha ini tidak membeli tempe jadi untuk dijadikan bahan baku dengan alasan rasa dan kualitas dan mereka tidak menjual tempe jadi kepada konsumen. Semua hasil pengolahan kedelai menjadi tempe langsung dilanjutkan menjadi keripik tempe. Pemilik usaha

melihat ada keuntungan yang lebih besar jika mereka menjual keripik tempe dibandingkan dengan menjual tempe jadi.

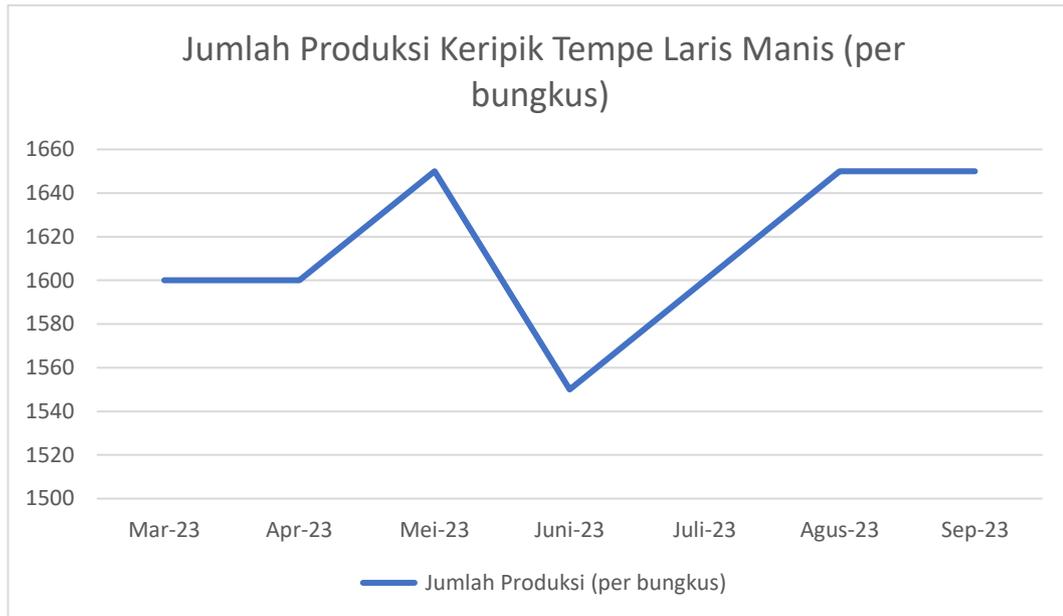
Usaha keripik tempe ini menggunakan alat yang relatif modern yaitu menggunakan mesin untuk mengolah kedelai menjadi tempe dan menggunakan sealer sebagai alat untuk mengemas kemasan produk. Menurut Badan Pusat Statistik 2023 kriteria industri dan perdagangan, berdasarkan jumlah tenaga kerja (Lampiran 2) usaha ini tergolong usaha rumah tangga karena usaha ini memiliki tenaga kerja sebanyak 2 orang yang terdiri dari pemilik usaha dan satu karyawan. Pemilik usaha lebih fokus ke pengolahan kedelai menjadi tempe dan pengemasan produk, sedangkan karyawan usaha lebih fokus ke bagian penggorengan. Usaha ini tidak memasarkan produknya keluar kota, namun usaha ini hanya memasarkan ke semua swalayan di kota padang.

Walaupun sudah banyak usaha keripik tempe yang ada di kota Padang, namun usaha keripik tempe laris manis ini masih bertahan ditengah banyaknya pesaing. Hal ini menjadi alasan kenapa peneliti memilih usaha ini untuk objek penelitian. Tidak banyak usaha keripik tempe dengan skala rumahan yang masih bertahan seperti usaha yang peneliti teliti ini, hal ini menjadi alasan kenapa peneliti memilih usaha ini untuk dijadikan objek penelitian.

Berdasarkan hasil pra survei, awalnya usaha keripik tempe dijalankan sendiri oleh ibu Yuniati. Karena permintaan yang semakin meningkat, ibu Yuniati mulai merekrut karyawan. Usaha ini berproduksi 3 kali dalam seminggu dengan tenaga kerjanya berjumlah 1 orang. Karyawan fokus pada bagian produksi, sedangkan owner fokus pada bagian pengemasan dan pemasaran. Jam kerja di tentukan oleh pemilik usaha yaitu dimulai dari pukul 07.00-14.00 wib, namun biasanya jam hari kerja akan bertambah pada saat permintaan meningkat. Untuk bahan baku, pemilik usaha membeli kedelai di grosir khusus Kacang-Kacangan dengan harga saat ini Rp 14.000/kg. Kedelai biasanya dipesan dalam 2 kali dalam sebulan sebanyak 2 karung atau sekitar 100 kg. Untuk pemasaran produk menggunakan kendaraan pribadi (motor) pemilik usaha dan produk dipasarkan 1 kali dalam seminggu ke swalayan yang ada di Kota Padang seperti Budiman, Citra Mart dan Aciak Mart.

Harga bahan baku kedelai setiap bulannya mengalami fluktuasi harga (Lampiran 4). pada bulan Maret 2023 harga bahan baku kedelai sebesar Rp.14.500/kg, pada bulan April 2023 naik menjadi Rp. 15.000/kg dan pada bulan Mei harga kedelai menjadi Rp 15.500/kg, pada bulan Juni harga bahan baku kedelai melonjak tajam hingga menjadi Rp 16.000/kg. Sejauh ini usaha mengalami permasalahan dalam harga pembelian bahan baku karena kedelai merupakan bahan baku impor dari Amerika Serikat yang selalu mengalami perubahan harga seiring dengan perubahan di harga pasar. Kenaikan harga bahan baku ini membuat pendapatan yang diperoleh usaha tidak stabil sedangkan harga keripik tempe tetap. Langkah yang dilakukan oleh usaha ini yaitu tetap memberi harga produk seharga Rp 13.000 per bungkus tetapi mengurangi sedikit berat pada produk dari yang sebelumnya 200 gr menjadi 150 gr. Hal ini bertujuan untuk menjaga loyalitas konsumen kepada pemilik usaha

Usaha keripik tempe laris manis mengalami fluktuasi produksi setiap bulannya yakni pada bulan Maret 2023 sebanyak 1.600 bungkus atau setara dengan 240 kg kedelai, pada bulan April sebanyak 1.600 bungkus atau setara dengan 240 kg kedelai, pada bulan Mei 2023 mengalami kenaikan sebesar 1.650 bungkus atau setara dengan 247,5 kg kedelai, pada bulan Juni 2023 mengalami penurunan sebesar 1.550 bungkus atau setara dengan 232,5 kg kedelai, pada bulan Juli 2023 mengalami kenaikan hingga 1.600 bungkus atau setara dengan 240 kg kedelai, pada bulan Agustus sebanyak 1.650 bungkus atau setara dengan 247,5 kg kedelai, pada bulan September mengalami kenaikan sebesar 1.650 bungkus atau setara dengan 247,5 kg kedelai (Lampiran 6). Fluktuasi produksi pada usaha keripik tempe laris manis ini dipengaruhi oleh harga bahan baku yang juga berfluktuasi dan banyaknya permintaan di pasar terhadap produk.



**Gambar 1. Fluktuasi Jumlah Produksi Keripik Tempe Laris Manis bulan Maret sampai September 2023.**

Usaha keripik tempe laris manis menetapkan harga jual yaitu Rp 13.000/bungkus untuk di masukan ke supermarket dan untuk konsumen perorangan, dengan ukuran perbungkusnya 150 gr. Awal usaha ini berdiri, produk keripik tempe laris manis ini dijual dengan harga Rp 12.000/bungkus, dan mengalami perubahan harga menjadi Rp 13.000/bungkus dari tahun 2013 sampai saat ini. Walaupun harga bahan bakunya mengalami peningkatan, harga produk tidak mengalami peningkatan tetapi pemilik usaha menurunkan ukuran produk per kemasan dari 200 gr menjadi 150 gr per kemasannya. (Lampiran 5). Kendala yang dialami saat penjualan yaitu tidak ada karyawan khusus dibidang transportasi sehingga membutuhkan waktu yang lama untuk memasarkan produk serta ada beberapa tempat yang tidak menerima produk keripik tempe. Menurunnya permintaan masyarakat terhadap keripik tempe yang dirasakan oleh pemilik usaha dipengaruhi oleh daya saing penjual dimana banyaknya pelaku usaha yang juga melakukan usaha yang sama yaitu keripik tempe sehingga masyarakat mencoba produk baru (Lampiran 3).

Berdasarkan fluktuasi harga bahan baku kedelai dan produksi maka akan berpengaruh kepada penerimaan, penerimaan akan berpengaruh kepada pendapatan dan keuntungan. Berdasarkan informasi dari pemilik usaha, harga bahan baku kedelai saat ini Rp. 13.000/kg dan harga produk saat ini Rp. 13.000/bungkus. Produksi tetap dilanjutkan dengan harga jual yang tetap dengan ukuran yang sudah diturunkan dari 200 gr menjadi 150 gr, maka dengan berubahnya harga bahan baku dan produksi akan berpengaruh dengan biaya-biaya produksi lainnya.

Usaha keripik tempe ini memiliki 2 varian produk yaitu Varian Original dengan berbentuk bulat dan berwarna putih dan Varian Renyah dan Gurih dengan berbentuk kotak dan berwarna kecoklatan.

Dilihat dari aspek keuangan usaha keripik Tempe Laris Manis belum melakukan pencatatan akuntansi yang sesuai standar sehingga akan memberi dampak kepada keuntungan dan hasil penjualan usaha ini. Usaha Keripik Tempe Laris Manis perlu mengidentifikasi biaya – biaya, keuntungan dan kerugian yang telah dialami dengan jelas agar usahanya dapat mengetahui dengan pasti berapa hasil penjualan, kerugian, dan keuntungan yang diperoleh. Usaha Keripik Tempe Laris Manis belum mengetahui biaya-biaya apa saja yang selama ini memiliki pengeluaran terbesar dan terkecil, belum mengetahui apakah hasil penjualan sudah mencapai modal atau melebihi modal yang dikeluarkan, dan belum mengetahui penjualan minimum agar perusahaan tidak mengalami kerugian sehingga selain tingkat keuntungan usaha, Keripik Tempe Laris Manis ini juga harus mengetahui titik balik impas (BEP) usahanya. Jika mengetahui BEP ini, Usaha ini mendapatkan informasi mengenai volume penjualan optimum agar usaha tidak rugi dan usaha dapat melihat kendala atau masalah yang ada supaya bisa mengambil keputusan yang tepat. Agar kendala dapat terselesaikan, maka usaha perlu melakukan pengoptimalan semua kegiatan produksi sehingga memaksimalkan hasil penjualan dan keuntungan.

Berbagai macam resiko tentu saja akan muncul selama melakukan sebuah usaha. Oleh karena itu perlu dilakukan analisis usaha dalam menjalankan sebuah usaha agar dapat tetap serta analisis usaha sangat penting bagi sebuah usaha karena dengan adanya analisis usaha bisa diketahui status usaha saat ini dan peluang untuk kedepannya. Pengusaha dapat menggunakan analisis usaha sebagai pedoman dalam

mengambil ketetapan jangka pendek dan jangka panjang untuk usahanya. Hasil analisis usaha juga dapat memprediksi perkembangan usahanya, mengenali biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi sehingga dapat memastikan harga pokok produksi dan dapat memutuskan harga jual yang akurat sehingga usaha dapat menerima keuntungan yang optimal.

Untuk keberlangsungan dan keberlanjutan usaha perlu mengetahui titik impas karena dengan adanya titik impas suatu usaha dapat mengetahui volume penjualan minimum agar usaha tidak menderita kerugian dan membuat pertimbangan yang matang.

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah membuat peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana gambaran umum, dan berapa besar keuntungan usaha dan titik impas (*Break Even Point*) usaha keripik tempe Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Maka, peneliti melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Usaha Keripik Tempe Laris Manis di Kelurahan Padang Sarai Kecamatan Koto Tangah Kota Padang**”.

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini antara lain:

1. Untuk mendeskripsikan gambaran umum usaha keripik tempe laris manis di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang.
2. Untuk menganalisis besar keuntungan usaha dan titik impas (*Break Even Point*) usaha keripik tempe laris manis di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang.

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan untuk berbagai pihak diantaranya :

1. Bagi Pelaku Usaha Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan saran yang bermanfaat sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dan pengembangan usaha bagi pelaku usaha keripik tempe di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang di masa yang akan datang. Sehingga berpengaruh terhadap pengembangan skala usahanya dan mampu memenuhi harapan pelanggan.

2. Bagi Penulis Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan terutama bagi penulis mengenai analisis usaha keripik tempe di Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang. Serta penelitian ini sebagai bentuk penerapan teori dan konsep yang telah dipelajari selama perkuliahan.
3. Bagi Pemerintahan Penelitian ini juga diharapkan dapat bermanfaat bagi pemerintah selaku pengambil kebijakan, pemberdayaan serta pembinaan terhadap usaha keripik tempe yang ada di kota Padang

